

Pierre Sécolier

PRATIQUES PROFESSIONNELLES,

ENJEUX TERRITORIAUX ET CHANGEMENT SOCIAL.

L'évolution et la mutation des petits métiers de l'étang de Thau

**Fernelmont (Belgique), Éditions modulaires européennes,
collection « Proximités », série « Sociologie », 2009, 199 pages.**

Dans ce livre issu de sa thèse, l'auteur se propose de décrire et d'analyser la vie et le travail des hommes qui vivent autour de (et sur) l'étang de Thau, cette région lagunaire qui servit en 1954 de décor au film d'Agnès Varda, *La Pointe courte*, du nom d'un « village sétois de pêcheurs utilisant des "sapinous" » (p. 32), l'une des toutes premières oeuvres de ce que l'on allait appeler « La nouvelle vague », et qui attire aujourd'hui des myriades de touristes à la belle saison au risque de perturber tout à la fois les équilibres humains, économiques et écologiques d'un endroit certes pittoresque, mais ô combien fragile.

De quoi vit-on dans cette région lagunaire du golfe du Lion à proximité de Sète ? Essentiellement de « petits métiers » de la pêche et de la conchyliculture (et notamment de l'ostréiculture), un peu comme nombre de Réunionnais – même si l'économie de l'île n'est guère tournée vers la mer – améliorent l'ordinaire – voire vivent – en pêchant à la gaulette ou en capturant des bichiques à l'embouchure des rivières.

L'auteur s'appuie sur un long travail d'observation effectué sur le terrain qui l'a obligé à gagner la confiance des personnes observées. L'ouvrage débute par un bref historique de l'endroit qui montre le caractère relativement récent des activités qui s'y sont développées au XX^e siècle. La première partie décrit les techniques de pêche des anguilles, des daurades et de bien d'autres poissons et celles utilisées dans cet écosystème particulier pour pêcher les palourdes, entre autres coquillages, et élever les moules et les huîtres de façon sensiblement différente de ce qu'on peut observer sur la côte atlantique et sur les rivages du Cotentin. Y sont également abordées les fonctions des hommes et des femmes dans un système de production nettement dominé par les premiers. La deuxième partie donne « un aperçu de l'utilisation de l'espace à travers la fête, qu'elle soit liturgique, païenne ou même culinaire » qui permet « de valoriser les produits et les lieux en faisant jouer "l'identité, le "bien-manger" sur fond de convivialité » (p. 121), ce qui ne doit pas occulter les graves problèmes auxquels la lagune et la société qu'elle fait vivre sont confrontées, ce à quoi est consacrée la dernière partie.

Philippe Guillot

IUFM – Université de la Réunion